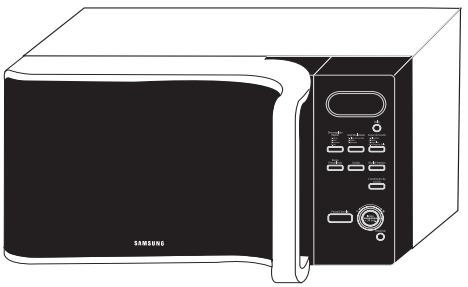
Horno de Microondas

Manual del Usuario

AMW106L / AGE107L



Seguridad **2**
Su horno de microondas nuevo **5**
Revisando las partes 5
Garantia e Información de Servicio 5
Preparando su horno de microondas 5
Botones del panel de controles 6
Operación **7**
Programando el Reloj 7
Usando el botón Pausa/Cancelar 7
Usando el botón Auto Cocción(AGE107L) 7
Usando el botón Sensor de Cocción(AMW106L) 8
Descongelado Rápido 10
Auto Recalentado 11
Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia 12
Ajustando el volumen 13
Usando el Cronómetro 13
Deodorizar(AMW106L) 13
Receta Personalizada(AMW106L) 13
Programando el Seguro de protección contra niños 13
Usando el botón de cocción Combinar(AGE107L) 14
Usando el botón de cocción Dorar(AGE107L) 14
Instrucciones para cocinar **15**
Utensilios para cocinar 15
Probando los utensilios 15
Cocción automática con sensor(AMW106L) 16
Utensilios y tapas para la cocción con sensor(AMW106L) 16
Guía para cocinar y dorador(AGE107L) 17
Técnicas para cocinar 19
Consejos generales 19
Guía de cocción 20
Recetas 22
Apéndice **23**
Guía para resolver problemas 23
Cuidado y Limpieza 23
Mensaje de error(AMW106L) 23
Especificaciones 24
Referencia Rápida **24**

Código No.: DE68-03059A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo **"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA**" en la pagina 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito. Si abre la puerta, el fuego se esparcirá.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alentar. Después de calentar el alimento para bebé, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre a fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- No introduzca utensilios de metal o alimentos de gran tamaño al microondas/tostador ya que pueden causar daños al microondas.
- No utilice esponjas tipo abrasivas para limpiar el microondas, estas pueden ocasionar danos al mismo.
- Evite colocar cualquier objeto de papel cuando este utilizando el tostador.
- Procure no almacenar objetos que no sean los indicados por el fabricante dentro del microondas cuando no este en uso.
- Evite forrar la parrilla del horno con papel aluminio ya que puede causar sobrecalentamiento.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LIQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LIQUIDO UNA CUCHARA O ALGUN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos.
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas.
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo.
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

Nota

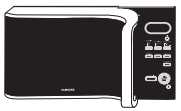
Concete el horno con un circuito 20A.
Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su horno de microondas nuevo

Revisando las partes

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.



Horno de microondas

Manual de instrucciones

Libro de recetas

Anillo guia rodante

El libro de la cocina

Rejilla Metálica (AGE107L)

Charola de vidrio

Garantia e Información de Servicio

Para darle un mejor servicio, complete el siguiente formulario y regresela por correo. Si la carta de registro se pierde usted puede llamar a Samsung Electronics

Latin America-Panama, o registrarse en linea www.samsung-latin.com
Colombia, al 01 8000 112112, o registrarse en linea www.samsung-latin.com

Cuando contacte a Samsung por favor proporcione numero de modelo que esta ubicado en la parte inferior trasera del producto Por favor tenga presente este numero para futuras aclaraciones Mantenga esta infomracion en un lugar seguro, para identificar la compra en caso de robo o perdida y si se necesita la visita de servicio.

NUMERO DE MODELO _____

NUMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

COMPRADO EN _____

Esta garantia solo sera valida por cualquier Centro Autorizado Samsung Si usted requiere garantia de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de servicio Autorizado Samsung.

Preparando su horno de microondas

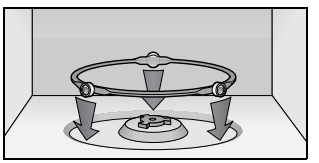
1 Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte la clavija en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla de su horno mostrará:

Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos diez cm de espacio libre hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.

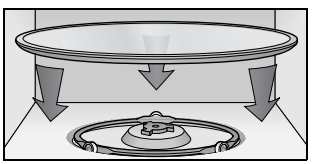
2 Abra la puerta del horno.

3 Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

4 Coloque el anillo armado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.



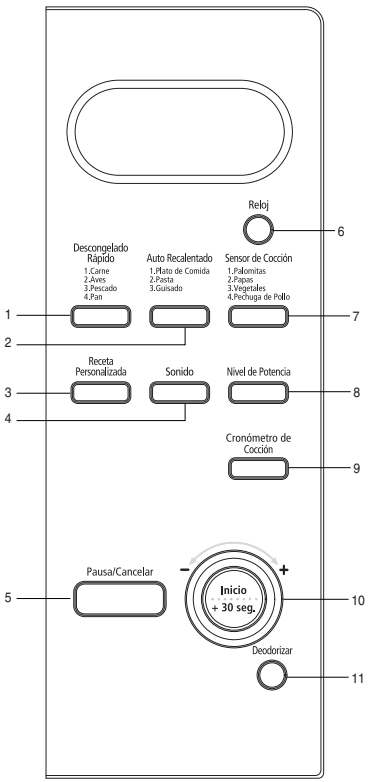
5 Coloque la charola de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro de la charola embonen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.



Su horno de microondas nuevo

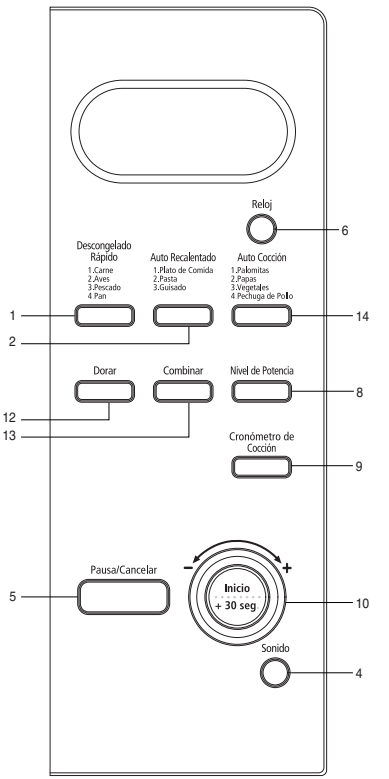
Botones del panel de control

AMW106L



1.	Descongelado Rápido	p.10	7.	Sensor de Cocción	p.8
2.	Auto Recalentado	p.11	8.	Nivel de Potencia	p.12
3.	Receta Personalizada	p.13	9.	Cronómetro de Cocción	p.13
4.	Sonido	p.13	10.	Inicio /+30 seg.	
5.	Pausa/Cancelar	p.7	11.	Deodorizar	p.13
6.	Reloj	p.7			

AGE107L



1.	Descongelado Rápido	p.10	10.	Inicio /+30 seg.	
2.	Auto Recalentado	p.11	12.	Dorar	p.14
4.	Sonido	p.13	13.	Combinar	p.14
5.	Pausa/Cancelar	p.7	14.	Auto Cocción	p.7
6.	Reloj	p.7			
8.	Nivel de Potencia	p.12			
9.	Cronómetro de Cocción	p.13			

Operación

Programando el Reloj

1 Presione el botón **Reloj**. La pantalla mostrará:

2 Ajuste las horas girando el **botón de dial**.

3 Presione el botón **Reloj**.

4 Ajuste los minutos girando el **botón de dial**.

5 Presione el botón **Reloj** otra vez. Los dos puntos (:) parpadeo indicando que la hora está programada.

Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el reloj.

Usando el botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite ordenar una pausa durante el ciclo de cocción del horno, de manera que usted pueda revisar sus alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: Presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**. Para continuar presione el botón **Inicio.**
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día entonces presione dos veces el botón **Pausa/Cancelar**.
- Para corregir un error que acaba usted de ingresar: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese las instrucciones.

Usando el botón Auto Cocción(AGE107L)

1 Seleccione el tipo de comida que esté cocinando pulsando el botón **Auto cocción** una o más veces.

2 Seleccione el número de raciones mediante el **botón de dial**.

3 Presione el botón **Inicio**.

Cuadro de Cocción Instantánea

Código	Artículo	Peso	Observaciones
1	Palomitas	85 ~ 95g 95 ~ 100g	• Use una bolsa de palomitas de maíz especiales para horno de microondas. • Tenga cuidado cuando retire y abra una bolsa caliente del horno. • Refrie el horno y la rejilla durante 5 min. Entre los usos.
2	Papas	150 ~ 200g 250 ~ 350g 450 ~ 550g 650 ~ 750g 850 ~ 950g 1050 ~ 1150g	• Perfore cada papa varias veces con un tenedor. • Colóquelas sobre la tornamesa de manera equidistante. • Sáquelas del horno, envuélvalas en papel metálico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.
3	Vegetales	100g 250g 500g 750g	• Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la cocción y mezcle antes de dejarlos reposar.

Código	Artículo	Peso	Observaciones
4	Pechuga de Pollo	150 ~ 200g 250 ~ 300g 350 ~ 400g 450 ~ 500g	• Colocar el pollo deshuesado, en trozos no muy gruesos, en un plato para microondas y llevar cubierto con plástico transparente o tapa • Al utilizar plástico, asegurarse de dejar una pequeña abertura cerca al filo del plato para la ventilación • Presionar la tecla “Pollo deshuesado” • Retirar y dejar reposar cubierto por 5 minutos • Esperar 5 minutos antes de de usar nuevamente el horno

Usando el botón Sensor de Cocción(AMW106L)

Al detectar el vapor que se desprende del alimento mientras se calienta, esta función determinará y asignará automáticamente el tiempo de cocción y calentamiento según los diversos tipos y porciones de alimentos.
Es recomendable que los alimentos se encuentren refrigerados o a temperatura ambiente para una mejor medición del vapor.

1 Seleccione el tipo de comida que esté cocinando pulsando el botón **Sensor de cocción** una o más veces. La pantalla mostrará “ ” y su microondas iniciará la cocción automáticamente.

Cuando cocine popcorn, espere cinco minutos entre cada bolsa que cocine para prevenir sobre calentamiento del plato de vidrio.

Operación

Guía de Cocción de la Cocina Digital

- A continuación las siguientes instrucciones de la cocina digital para los alimentos:

Código	Alimento	Cantidad	Instrucciones
1	**Palomitas**	**1 paquete 85 - 100 g (3-3,5oz)**	• Utilizar solo una bolsa de popcorn para microondas en un solo tiempo • Tener cuidado al retirar la bolsa del microondas y al abrir • Deje enfriar el horno 5 minutos como mínimo antes de usar otra vez
2	**Papas**	**1 a 6 papas(cada 150~200g)**	• Hacer agujeros a las papas con un tenedor • Colocarlas formando un circulo y llevarlas al horno microondas • Cubrir con plástico transparente o tapa • Al utilizar plástico, asegurarse de dejar una pequeña abertura cerca al filo del plato para la ventilación • Presionar la tecla “Papas” • Retirar y dejar reposar de 3 a 5 minutos • Esperar 5 minutos como mínimo antes de usar nuevamente esta función
3	**Vegetales**	**1 a 4 tazas**	• Colocar los vegetales frescos en un recipiente para microondas y añadir 2 cucharadas de agua • Cubrir con plástico transparente o tapa • Al utilizar plástico, asegurarse de dejar una pequeña abertura cerca al filo del plato para la ventilación • Presionar la tecla “Vegetales frescos” • Retirar y dejar cubierto por 2 minutos, revolver y servir. • Esperar 5 minutos antes de de usar nuevamente el horno
4	**Pechuga de Pollo**	**150 - 500 g (Trozos de aprox. 150~200g)**	• Colocar el pollo deshuesado, en trozos no muy gruesos, en un plato para microondas y llevar cubierto con plástico transparente o tapa • Al utilizar plástico, asegurarse de dejar una pequeña abertura cerca al filo del plato para la ventilación • Presionar la tecla “Pollo deshuesado” • Retirar y dejar reposar cubierto por 5 minutos • Esperar 5 minutos antes de de usar nuevamente el horno

Operación

Descongelado Rápido

Esta función de gran potencia permite descongelar carnes, aves o pescados. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.

Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.

1 Presione el botón **Descongelado Rápido**.
Resultado: Aparece en la pantalla la siguiente indicación:

2 Ajuste el peso de los alimentos girando el **botón de dial**.
Es posible ajustar hasta un máximo de 2000g.
(En el caso de pan es posible seleccionar hasta un máximo de 1,000g.)

3 Presione el botón **Inicio**.
Resultado:

- Se pone en marcha el proceso de descongelación.
- El horno emite una señal acústica cuando ha transcurrido la mitad del tiempo de descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos.
- Pulse de nuevo el botón para finalizar el proceso.

La tabla siguiente presenta los diferentes programas de Auto Descongelado, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones apropiadas.

Saque todos los materiales de envasado antes de descongelar. Deje los alimentos congelados sobre el plato de cerámica.

Código	Comida	Tamaño de la ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1	**Carne**	**200-2000g**	**20-60 min.**	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dele la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2	**Aves de corral**	**200-2000 g**	**20-60 min.**	Proteja las pechugas y las alas con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y para porciones.
3	**Pescado**	**200-2000 g**	**20-50 min.**	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pescados enteros y para filetes de pescado.

Código	Comida	Tamaño de la ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
4	**Pan/ pasteles**	**125-1000 g**	**5-30 min.**	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como pite el horno. Sitúe el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, dele la vuelta tan pronto como pite el horno. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles con levadura, galletas, pasteles de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.

Auto Recalentado

Para recalentar alimentos, seleccione el tipo de platillo y el número de porciones que desea recalentar, y el horno de microondas programa automáticamente el tiempo de recalentado.

1 Presione repetidamente el botónS auto **Auto Recalentado** para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar.
La cantidad inicial para cada tipo de platillo es de 1 porción.

Plato de Comida: Una porción

Pasta: Una porción

Guisado: Una porción

Usted puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y sopas. Para plato de alimentos solamente se puede programar una porción.
La pantalla muestra el platillo y la cantidad que usted ha elegido.

2 Seleccione el número de porciones que desea cocinar girando el **botón de dial**.

3 Presione el botón **Inicio.**
La pantalla mostrará Tiempo de cocción.

Operación

Cuadro Auto Recalentado

Código	Artículo	Peso	Observaciones
1	Plato de Comida	1 Porción	• Cubra el plato con película plástica ventilada o papel encerado ventilado • Contenido - 85 a 113 g de carne roja, aves o pescado (hasta 170 g si es con hueso) - ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de vegetales (aproximadamente 85 a 113 g)
2	Pasta	1 a 4 Porciones (226 g por porción)	• Cubra con una tapa o con película plástica ventilada. • Mezcle los alimentos una vez antes de servir.
3	Guisado	1 a 4 Porciones (226 g por porción)	

Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si usted desea programar potencia en cualquier otro nivel, entonces usted debe usar el botón **Nivel de Potencia**.

1 Ajuste el tiempo de Cocción girando el **botón de dial**.

2 Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione el botón **Nivel de Potencia**, use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.

Niveles de Potencia:

10% = Tibio	20% = Bajo
30% = Descongelar	40% = Medio bajo
50% = Medio	60% = Fuego Lento
70% = Medio alto	80% = Recalentar
90% = Saltear	Hi = Alto

3 Presione el botón **Inicio**.

Resultado : Se inicia la cocción y una vez finalizada:
- El horno emite cuatro pitidos.
- La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).

Si desea calentar un plato durante un corto periodo a la máxima potencia, pulse el botón **+30seg.** una vez por cada 30 segundos de cocción. El horno se pone en marcha de inmediato.

Si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón de dial:

Tiempo	Tiempo añadido
Hasta to 1 min.	5 sec. unidad
1 - 3 min.	10 sec. unidad
3 - 10 min.	30 sec. unidad
10 - 20 min.	1 min. unidad
20 - 40 min.	2 min. unidad
40 - 99 min.	5 min. unidad

Operación

Ajuste de los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se pueden incrementar pulsando el botón **+30 Seg**. una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Pulse el botón **+30 Seg.** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.
- Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción durante el proceso, gire el **botón de dial** hacia la derecha o hacia la izquierda..

Ajustando el volumen

El botón **Sonido** en el microondas le permite ajustar el volumen del sonido de timbre del microondas. Para cambiar el volumen:

1. Presione el botón **Sonido**. La pantalla muestra “Off”.
2. Presione el botón **Sonido** para activado.

Usando el Cronómetro

1. Presione el botón **Cronómetro.**
2. Seleccione el tiempo de reposo girando el **botón de dial**.

3. Presione el botón Inicio.
   Resultado: Empieza el tiempo de reposo. Cuando termine:

Deodorizar(AMW106L)

La utilización de esta función es conveniente después de cocinar alimentos que desprendan olores o en el caso de que haya mucho humo en el interior del horno.
Primero, limpie el interior del horno.
Presione el botón **Deodorizar.**
Una vez finalizado el proceso, el horno emite cuatro pitidos.

- El tiempo de desodorización está programado en 5 minutos. Si desea modificarlo, pulse el botón **+30 Seg.** por cada 30 segundos que desee añadir.
- También es posible ajustar el tiempo de desodorización girando el botón de dial hacia la derecha o hacia la izquierda.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

Receta Personalizada(AMW106L)

Si suele cocinar o recalentar siempre el mismo tipo de platos, puede guardar los tiempos de cocción y los niveles de potencia en la memoria del horno, de manera que no tenga que establecerlos cada vez.

Puede almacenar dos configuraciones diferentes.
Guardado de las configuraciones

1. P**ara programar la...** **Pulse el botón Receta Personalizada**
   Primera configuración Una vez (se muestra P1)
   Segunda configuración Dos veces (se muestra P2)
2. Establezca su programa de cocción habitual (tiempo de cocción y nivel de potencia).
3. Presione el botón Inicio.
   Resultado: Su configuración se guardará en la memoria del horno.

Uso de las configuraciones

Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta

1. **Para seleccionar la...** **Pulse el botón Receta Personalizada**
   Primera configuración Una vez (se muestra P1)
   Segunda configuración Dos veces (se muestra P2)
2. Presione el botón Inicio.
   Resultado: Los alimentos se cocinarán según los requisitos establecidos.

Programando el Seguro de protección contra niños

Este horno microondas dispone de un programa especial de seguridad para los niños. Esta función protege el horno contra la posible manipulación por parte de una persona que no esté familiarizada con su funcionamiento.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.

1. Pulse simultáneamente los botones Pausa/Cancelar y Reloj.
   Resultado:
   - El horno queda bloqueado (no es posible elegir ninguna función).
   - Aparece en la pantalla la indicación “Loc”.

2. Para desbloquear el horno, repita la operación anterio **Pausa/Cancelar** y **Reloj**.El horno funciona de manera normal.

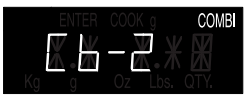
Operación

Usando el botón de cocción Combinar(AGE107L)

Usted también puede combinar la cocción de microondas con el Dorar, para cocinar rápidamente y asar al mismo tiempo.

1 Presione el botón **Combinar** y simultáneamente aparecerá en la pantalla **Cb-1**, presione una segunda vez para que aparezca la segunda combinación **Cb-2** y una tercera para que aparezca **Cb-3**, Ud. podrá seleccionar hasta 3 combinaciones.

Combi 1



Combi 2

Combi 3

2 Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.
El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

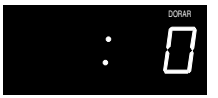
3 Presione el botón **Inicio**. La pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo y emite un sonido bip cuando el tiempo ha finalizado.

Código	Microondas	Dorador
Cb-1	95W	1300W
Cb-2	285W	1300W
Cb-3	475W	1300W

Usando el botón de cocción Dorar(AGE107L)

Para ahorrar más tiempo además de obtener los beneficios del asado, use el modo **Dorar** directamente después de la cocción de microondas.
Esta función le permite asar algunos de sus alimentos favoritos usando el calor radiante que genera la resistencia del grill.
Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos sobre la parrilla metálica que se encuentra colocada sobre la charola giratoria.
La parrilla debe usarse SOLAMENTE para asar.
No la deje dentro del horno después de asar ni la use para cocinar con microondas.

1 Presione el botón **Dorar**.
Resultado:Se visualizarán las siguientes indicaciones:



Presione el botón **Pausa/Cancelar**, después reingress los botones numéricos para programar un tiempo cocción.

2 Ajuste el tiempo de Dorar girando el **control del dial**.
El tiempo de Dorar máximo es 30 minutos.

3 Presione el botón **Inicio**. La pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo y emite un sonido bip cuando el tiempo ha finalizado.

Instrucciones para cocinar

Utensilios para cocinar

Uso recomendado

- **Platos y tazones de vidrio y de vidriocerámica:** Uselos para calentar o cocinar.
- **Plato grill para horno de microondas:** Uselo para asar el exterior de artículos pequeños como bisteces, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones provistas con su plato grill.
- **Envoltura de plástico para horno de microondas:** Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado:** Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- Toallas y servilletas de papel: Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse.
- **Platos y tazas de papel:** Uselos para períodos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede encenderse.
- **Termómetros:** Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio:** Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y gres:** Puede usarlos si están etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- **Plásticos:** Uselos solamente que estén etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera:** Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser flamables.

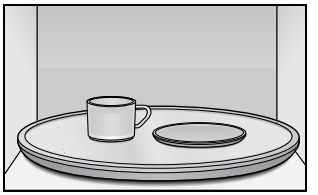
No recomendados

- **Frascos y botellas de vidrio:** El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y pueden astillarse.
- **Bolsas de papel:** Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- **Platos y tazas de espuma:** Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- **Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos:** Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- **Utensilios de metal:** Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

Probando los utensilios

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:

1 Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:



2 Presione una vez el botón **Un Minuto +** para calentarlos durante 1 minuto en el nivel de potencia alto.

El agua debe estar templada y el plato que usted está probando debe estar frío. Si el plato está templado, entonces está absorbiendo energía de microondas y no puede usarse en el horno de microondas.

Instrucciones para cocinar

Cocción automática con sensor(AMW106L)

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta el grado de humedad generado por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen alimentos, se generan diferentes tipos de humedad. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar la humedad del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción con sensor, el sensor automático detectará la humedad generada después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática con sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.

Utensilios y tapas para la cocción con sensor(AMW106L)

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si los alimentos necesitan ser girados o removidos, estas operaciones deben realizarse hacia el final del ciclo de cocción con sensor, antes de que en la pantalla comience la cuenta atrás del tiempo.

Importante

- No se recomienda el uso de la función de cocción con sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar el horno. La humedad resultante puede afectar al sensor.
- No coloque el horno cerca de aparatos que emitan gas o produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.

Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar y dorador(AGE107L)

- Use siempre utensilios seguros para microondas y seguros para calor.
- Durante el tiempo de cocción con microondas, cubra los alimentos con papel encerado, película plástica o tapas: retírelas para el asado.
- Siempre use la parrilla de metal que viene con su horno cuando usted desea obtener un mejor asado a menos que los alimentos sean muy altos, como pollo entero o pastel de carne. La parrilla es muy útil para asar rápidamente.
- El tiempo de asado proporcionado abajo es para asar un solo lado de los alimentos. Si se desea asar ambos lados, voltee los alimentos y ase durante el mismo periodo de tiempo que para el primer lado.
- Coloque el plato sobre la parrilla de metal, sobre un platón de vidrio o directamente sobre la parrilla metálica después del periodo de microondas y del drenado.
- No es necesario precalentar. Sin embargo, el precalentamiento aumentará el asado si se desea.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Asado	Instrucciones
Carne de res **Croquetas para hamburguesas 113 g cada una 12,7 mm de espesor**	2croquetas 4croquetas	2-3minutos 3-5minutos	ALTO (0)	6-8minutos 8-10minutos	Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de cocinar con microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Pastel de carne	680 a 907 g	20-25minutos	MEDIO-ALTO (7)	8minutos	Use un molde de anillo o una charola pyrex para pastel. No use la parrilla para el asado.
Filete Shirlón 19 a 25,4 mm de espesor	1 a 2	4-5minutos por cada 454 g	MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Filete Tenderloin 228 g cada uno, 25,4 mm de espesor	4	3-4minutos por cada 454 g 49°C Término crudo 4-6minutos por cada 454 g 58°C Término medio 6-8minutos por cada 454 g 66°C Bien cocido	MEDIO-ALTO (7) MEDIO-ALTO (7) MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Cordero **Chuletas de cordero 25,4 mm de espesor**	454 a 680 g	4- 6minutos	MEDIO-ALTO (7)	9-11minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Venado **Chuletas de venado o chuletas de lomo 12,7 a 19 mm de espesor**	1 a 2	4-6minutos	MEDIO-ALTO (7)	9-11minutos	
Puerco **Chuletas de puerco 12,7 a 19 mm de espesor**	3 a 4	5-7minutos por cada 454 g	MEDIO-ALTO (7)	9-11minutos	

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar y dorador

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Asado	Instrucciones
Puerco **Jamón corte central en rebanadas, precocido.**	454 a 680g	5-7minutos	MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos	Barnice con miel o azucar glaze para asar durante los tiempos de microondas y asado. Drene después de cocinarlo con microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Salchichón en trocitos, fresco / Salchichas, frescas.	2 a 4piezas 4 a 6piezas	3-5minutos 5-7minutos	ALTO (0)	3-7minutos	Perfore las salchichas con un tenedor en varios lugares. Agregue 2 cucharadas de agua a las salchichas y cubra con película plástica. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Aves **Piezas de pollo**	454 g	5-7minutos	MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos	Acomode el pollo con la piel hacia arriba en un plato para pie de 22,8 cm Cubra con papel encerado. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de cocción en microondas. Drene después de las microondas. Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Pescado **Filetes de pescado 12,7 mm de espesor**	454 g	3-4minutos	MEDIO-ALTO (7)	5-9minutos	Voltee los filetes o el pescado entero al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, drene después del periodo de microondas, barnice con mantequilla derretida antes de asar. Puede asarse en un plato o sobre la parrilla.
Filetes de pescado 12,7 mm de espesor	907 g	6-8minutos	MEDIO-ALTO (7)	6-10minutos	Voltee los filetes al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, drene después del periodo de microondas, barnice con mantequilla derretida antes de asar. Puede asarse en un plato o sobre la parrilla.
Bisteces de pescado 25,4 mm de espesor	454 g	4-5minutos	MEDIO-ALTO (7)	7-11minutos	Volteelos al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas.
Pescado entero 227 a 296 g	680 a 907g	4-6minutos	MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos 10-12minutos	Volteelos al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, ase sobre la parrilla.

Instrucciones para cocinar

Técnicas para cocinar

Mezclando

Mezcle los alimentos como cacerolas y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato
absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

Acomodado

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior de la tornamesa en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro de la tornamesa.

Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para artículos grandes como asados grandes.

Tiempo de reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción al centro sin que se cocinen de más las áreas exteriores. Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina. Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

Agregando humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedad
deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos generales

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primera vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que tienen una piel o concha no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben peforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite pueden hervir repentinamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

Instrucciones para cocinar

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en su microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para asar especial para microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 7-10 min por cada 454 g para 46,1°C - "Crudo" 8-12 min por cada 454 g para 48,9°C - "Medio" 9-14 min por cada 454 g para 62,7°C - "Bien cocido" Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Puerco Sin hueso o con hueso Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 11-14 min por cada 454 g para 71,2°C - "Bien cocido" Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino 2 a 6 rebanadas	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1½ a 1¾ min 4 rebanadas: 3 a 3½ min 6 rebanadas: 4½ a 5½ min Nivel de potencia: Alto (0)	Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para asar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 76,6°C a 82,2°C Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo Hasta 907g	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 82,2°C carne obscura 76,6°C carne clara Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no sea color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar pescados y mariscos en su horno de microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas fácilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla para asar que sea especial para cocinar en horno de microondas y sobre un plato que también sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta más ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporización.
- No cocine de más el pescado; revíselo en el tiempo de cocción mínimo indicado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Filetes Hasta 680g	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los bisteces sobre la parrilla con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Camar-ones Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Bisteces Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 5½ min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, bellotas, calabaza o maíz en su mazorca, deben ser acomodados formando un círculo sobre la tornamesa antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y la brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Para evitar que estallen se debe perforar la piel en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, la calabaza, la berenjena, etc. antes de cocinarlos.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de chícharos puede servirse inmediatamente.

Instrucciones para cocinar

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm
½ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de harina para todo propósito.
1 Cucharada de salsa Worcestershire.
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.
2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)
½ Taza de cebada
1 Hoja (seca) de laurel
¼ Cucharada de pimienta
1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.

Rinde 6 Raciones.

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina
¼ Taza de cebolla picada
1½ Cucharadas de harina
½ Cucharada de sal
¼ Cucharada de mostaza seca
1/8 Cucharada de pimienta
1½ Tazas de leche
¼ Taza de pimiento rojo picado
2 Tazas de queso Cheddar, rayado
1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)
4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.

Rinde 6 raciones.

Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien.

Rinde 6 raciones.

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.

Rinde 1,8 litros aproximadamente.

Apéndice

Guía para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo. Si hubo una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces el indicador de tiempo mostrará: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 20 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de "arco" eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Notas:

Si el horno se programa mas de 25 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, despues de los primeros 25 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.

Cuidado y Limpieza

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Mensaje de error(AMW106L)

- Si aparecen "Error42" y "Error45", deje que le horno se enfríe durante al menos 5 minutos. Si estos mensajes aparecen frecuentemente, llame a la línea de servicios.
- Si abre la puerta para efectuar una comprobación, aparece "Error47".
- Si aparece "Error41", llame a nuestra línea de servicio inmediatamente.

Apéndice

Especificaciones

Modelo	AGE107L
Capacidad	1,0 pie cúbico
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos
Fuente de energía	120 V ca 60 Hz
Salida	Microondas 950 Watts Dorador 1300 Watts
Salida de Potencia	1500 Watts
Dimensiones exteriores	51,7(Ancho) x 29,7(Alto) x 44,4(Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno	33,7 (Ancho) x 23,5(Alto) x 34,8 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	15,2/17,6kg

Modelo	AMW106L
Capacidad	1,0 pie cúbicos
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos
Fuente de energía	120 V ca 60 Hz
Salida	Microondas 1000 Watts
Salida de Potencia	1500 Watts
Dimensiones exteriores	51,7(Ancho) X 28,4(Alto) X 36,4(Fondo)cm
Dimensiones interiores	33,7 (Ancho) x 23,5(Alto) x 34,8 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	14,3/16,9 kg

Referencia Rápida

Función	Operación
Programar el reloj	**1.** Presione el botón RELOJ. **2.** Ajuste has horas girando el botón de dial. **3.** Presione el botón RELOJ. **4.** Ajuste los minuos girando el botón de dial. **5.** Presione el botón RELOJ.
Cocción	**1.** Ajuste el tiempo de Cocción girando el botón de dial. **2.** Programe el nivel de potencia o déjelo en Alto. **3.** Presione el botón Inicio.
Descongelado Rápido	**1.** Presione el botón Descongelado Rápido. **2.** Ajuste el peso de los alimentos girando el botón el dial. **3.** Presione el botón Inicio.
Auto Recalentado	**1.** Presione repetidamente el botón Auto Recalentado para seleccionar el platillo para recalentar. **2.** Seleccione el número de porciones que desea coccinar girando el botón el dial. **3.** Presione el botón Inicio.
Auto Cocción (AGE107L)	**1.** Seleccione el tipo de comida que esté cocinando pulsando el botón Auto Cocción. **2.** Seleccione el número de raciones mediante el botón el dial. **3.** Presione el botón Inicio.
Sensor de Cocción (AMW106L)	**1.** Seleccione el tip de comida que esté cocinando pulsando el botón Sensor de Cocción. **2.** La Pantalla mostrará :“ ▭▭ ” y su microondas iniciará la cocción automáticamente.

Nota

Nota

Nota

Nota

Nota

Nota

Nota

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Tailandia